

KAGOSHIMA
BOLD
KITCHEN



7/21

(Fri)



Renewal
Open



リニューアル後の営業日・時間・価格のご案内

	<平日ランチタイム>	<週末ランチタイム>	<ディナータイム>
営業日	【毎日営業】	【土日祝にて営業】	【土曜日および特定日】
営業時間	11:30~14:30 最終入店 13:15	11:30~14:30 最終入店 13:15	17:30~21:30 最終入店 20:00
内容	ハーフビュッフェ お好きなメイン料理 + ビュッフェ料理	ビュッフェ 全てのお料理を ビュッフェで お楽しみください	ビュッフェ 全てのお料理を ビュッフェで お楽しみください
料金	大人 1,700円 税込 小学生 850円 税込 幼児 無料	大人 2,200円 税込 小学生 1,100円 税込 幼児 無料	大人 4,000円 税込 小学生 2,000円 税込 幼児 (4歳~6歳) 800円 税込 幼児 無料



KAGOSHIMA BOLD KITCHEN

おすすめポイント

1. 絶景の桜島を一望

店内からは雄大な桜島を一望。
明るい店内で鹿児島の象徴を望みながら
お食事をお楽しみいただけます。



2. 豊富なビュッフェ料理

鹿児島の郷土色溢れるビュッフェ料理や、
焼立てピザや鉄板で焼き上げるお肉料理まで、
普段は食することのできないお料理を
ご堪能ください。



3. 車で来やすいアクセス & 駐車場完備

鹿児島中央駅や天文館、イオンやオプシア
などのショッピングモールの中にあり、
お出かけの際に立ち寄りやすいアクセスの
レストランです。
広々とした駐車場も完備しております。



平日ランチ ハーフビュッフェ

< 選べるメイン料理 >
(下記より好きなメイン料理を1つお選びいただけます)

- ・海の幸のブイヤベース カルタファータ包み
- ・若鶏の赤ワイン煮込み
- ・白身魚のポアレ ラタトゥイユとジェノベーゼ
- ・生ハムとチーズを包んだポークカツレット
- ・薄切り牛肉のレモンステーキ

+

< ハーフビュッフェ >
蒸し鶏と野菜のトルティーヤロール ごま風味
ホテル特製サーモン黒糖マリネ スプラウト添え
ミックスシーフードと彩り野菜のマリネ
フレッシュトマトとチーズのカプレーゼ風
スパニッシュオムレツ
合鴨スモークとビーンズのコブサラダ
冷製パスタ
季節のサラダバー
ゴールドキッチンカレー
本日のポタージュ
本日のピザ
本日のスパゲティ
パン・ライス
デザート各種
ドリンクバー

土日祝ランチ ビュッフェ

蒸し鶏と野菜のトルティーヤロール ごま風味
ホテル特製サーモン黒糖マリネ スプラウト添え
ミックスシーフードと彩り野菜のマリネ
県産野菜と県産豚の蒸し料理(黒豚味噌ディップ)
合鴨スモークとビーンズのコブサラダ
フレッシュトマトとチーズのカプレーゼ風
白身魚の香草パン粉焼き ラタトゥイユソース
白身魚のアクアパッツア
若鶏のハーブ焼き
チキンボールと季節野菜のフリカッセ
スパニッシュオムレツ
五目チャーハン
点心(ミニ海老焼売)
季節野菜と福山黒酢の酢豚
麻婆豆腐
冷製パスタまたは冷蕎麦または冷うどん
本日の揚げ物料理
季節のちらし寿司
本日のピザ
季節のサラダバー
ゴールドキッチンカレー
本日のポタージュ
パン・ライス・味噌汁
デザート各種
(ホテル特製シフォンケーキ・カットケーキ・ゼリー・アイスクリームなど)
ドリンクバー

土曜日および特定日 ディナー

ビュッフェ

枕崎産鰹のタタキ
黒糖ペッパーポークと野菜のトルティーヤロール
奄美のもずく酢
季節の和え物
季節の冷製パスタ料理
海老とアボカドのサラダ仕立て
鹿児島特産きびなごのエスカベッシュ
県産野菜と県産豚の蒸し料理(黒豚味噌ディップ)
ホテル特製サーモン黒糖マリネ スプラウト添え
枕崎産鰹の酒盗とクリームチーズ和え
ローストポーク
ベビー帆立貝柱のラビゴット
白身魚の香草パン粉焼き ラタトゥイユソース
若鶏と季節野菜のフリカッセ
福山黒酢の酢豚
海の幸のズッパ・ディ・ペーシェ
若鶏のハーブ焼き
海の幸のパエリア

薩摩軟骨煮
点心(肉焼売/海鮮焼売)
合鴨スモークとビーンズのコブサラダ
薩摩すもじ(鹿児島五目寿司)
本日の揚げ物料理
本日のパスタ
本日のパスタグラタン
冷蕎麦or冷うどん
本日のピザ
ロース肉のステーキ(ライブ)
かしわ御飯
薩摩汁
季節のサラダバー
本日のポタージュスープ
ゴールドキッチンカレー
デザート各種
(ホテル特製シフォンケーキ・カットケーキ・ゼリーなど)
ドリンクバー



KAGOSHIMA BOLD KITCHEN

ご予約・お問合せ
099-257-2705

